



## Extra Brut Reserve

Fred Loimer

Fred Loimers hochdekorierte »Extra Brut« Reserve hat in allen Fachpublikationen über Wein, national wie international, für Aufsehen gesorgt. Auf ihrem Preis-Niveau dürfte sie zum Besten gehören, das die Schaumweinwelt zu bieten hat.

Sie trägt keinen Jahrgang. Ihr Grundwein ist eine wilde Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Gris sowie Grünem Veltliner. 2017 geerntet, ohne Maischestandzeit per Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Litern Most aus 100 kg Trauben gekeltert. So verhindert Fred Loimer mögliche Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Nach der erfolgten Gärung reift der Grundwein 4 Monate auf der vollen Hefe, ohne Schwefelzusatz. Das verleiht ihm ein cremiges, fast sahnig wirkendes Mundgefühl, das ihn als Grundwein schmeck- und fühlbar prägt.

Im Juni 2018 kam dieser Grundwein auf die Flasche zur Verseltung, im Juli 2021 wurde er wieder von der Hefe der Flaschengärung abgezogen. Als »Extra Brut« auf nur 2 g/l-Restzucker dosiert, könnte er auch als »Brut Nature« etikettiert werden. Seine animierend feine Perlung bleibt auch nach zwei Tagen im Kühlschrank bei angebrochener Flasche unverändert frisch und lebendig. Im Duft erinnert er an frischen Hefeteig, frisch aufgeschnittenen Apfel mit einem Hauch Zitrusfrische und Trockenfrüchten. Im Mund agiert cremig mundfüllendes Perlenspiel, knochentrocken in pikant frischer Säure, belebend agil, vibrierend vor Frische, mit langem Nachhall am Gaumen, der auch wieder dieses faszinierende Spiel von Teig- und Zitrusaromen zelebriert. Ein nicht nur technisch, sondern auch geschmacklich und physisch ausgereizt hochwertiger Schaumwein, der den so gequälten Namen »Sekt« mit gänzlich neuem Leben erfüllt. Brillante Qualität, die viele Champagner vergessen macht. Freds Sekte machen jubeln.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Löß

Besonderes: Minimal geschwefelt |  
langes Hefelager

Vergärung: Reinzuchtheife

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schönung: Grundwein filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,18

0,75l

OEW14250



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)